



Pogaca Naturel

Sade Poğaç



1 paquet de margarine
1,5 tasses de lait
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
De la farine tant que possible
Pour la surface ;
1 œuf
1 cuillère à café de sucre cristallisé

- # Mélangez du lait avec de la margarine. Rajoutez de la farine, de la carbonate et du sel pour obtenir une pâte mi-molle.
- # Enveloppez la pâte obtenue dans un plastique puis mettez au réfrigérateur. Laissez attendre pendant au moins 4 heures.
- # Puis prenez des morceaux de la pâte, de la taille d'1/2 citron. Arrondissez la pâte puis aplatissez.
- # Placez les pogaça dans un plat de cuisson huilé. Mettez du mélange d'œuf mélangé avec du sucre. Tracez des traces sur les pogaça.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud ou froid.

N-B; Vous pouvez faire attendre la pâte jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.